SUJET N° 1

Vous êtes assistante maternelle.

Vous devez :

- préparer un soufflé aux champignons pour 3 enfants de 2 ans,
- préparer un biberon pour Manon, 9 mois,
- nettoyer et ranger le poste de travail.

DENRÉES	QUANTITÉ	PHASES TECHNIQUES
Soufflé (pour 3 enfants) Farine Beurre Lait Œufs Champignons Huile Sel	 20 g 20 g + 5 g 2 dℓ 2 100 g à volonté	- Nettoyer les champignons et les couper en petits morceaux. - Les faire cuire dans une poêle avec un peu d'huile. - Réaliser la béchamel : faire fondre le beurre, y ajouter la farine, bien mélanger et verser en une seule fois le lait froid ; remuer la préparation jusqu'à épaississement et obtention d'une sauce homogène ; laisser cuire 10 min. à feu doux. - Monter les blancs en neige. - Incorporer hors du feu les jaunes d'œuf à la béchamel. - Ajouter les champignons puis délicatement les blancs en neige. - Verser la préparation dans des ramequins individuels beurrés. - Cuire au four, thermostat 5, 20 à 30 min.
Eaux minérales Lait 1er âge Lait 2ème âge	à disposition	Suivre le mode d'emploi

SUJET N° 2

Vous êtes assistante maternelle.

Vous devez :

- préparer deux pommes en cabane,
- préparer un jus de pamplemousse,
- nettoyer et ranger le poste de travail.

DENRÉES	QUANTITÉ	PHASES TECHNIQUES
Pomme en cabane (pour 2 enfants) Pommes Farine Beurre Eau Sel Sucre ou confiture	 2 100 g 50 g 30 cℓ à volonté à volonté	- Réaliser la pâte brisée. • Mettre la farine et le beurre en petits morceaux dans un saladier ; • Mélanger du bout des doigts, jusqu'à obtention d'un mélange d'aspect sableux. • Verser l'eau salée petit à petit pour former une boule. • Laisser reposer la pâte au frais. - Eplucher les pommes en les laissant entières. - Les évider avec un vide pomme. - Partager la pâte en 2. - Etaler chaque morceau et envelopper les pommes avec, après avoir mis au centre du sucre ou de la confiture. - Cuire au four, thermostat 7, 40 minutes.
(pour 1 enfant) Pamplemousse Sucre - Eau	 1 à volonté	

SUJET N° 3

Vous travaillez dans une crèche.

Vous devez :

- préparer 2 coquilles de poisson pour Rachel et Alex, 3 ans,
- préparer un jus d'orange pour Nicole, 18 mois,
- nettoyer et ranger le poste de travail.

DENRÉES	QUANTITÉ	PHASES TECHNIQUES
(pour 2 enfants) Coquilles aluminium Poisson surgelé filet Court-bouillon Farine Margarine Lait Gruyère râpé	 2 100 g 1 sachet 20 g 20 g 2 d ℓ 50 g	- Pocher le poisson dans le court-bouillon. - Préparer la sauce béchamel : • Faire fondre la margarine. • Y ajouter la farine. • Bien mélanger. • Ajouter le lait en une seule fois. • Remuer la préparation jusqu'à épaississement. • Laisser cuire 10 minutes à feu doux. - Garnir les coquilles avec le poisson, la béchamel et le gruyère. - Faire gratiner.
(pour 1 enfant) orange eaux minérales sucre	 1 } à disposition	

SUJET N° 4

Vous travaillez au domicile d'Eric (3 ans) et Anne (4 ans).

Vous devez :

- préparer un soufflé à la banane pour les deux enfants,
- préparer un jus d'orange pour un enfant,
- nettoyer et ranger le poste de travail.

DENRÉES	QUANTITÉ	PHASES TECHNIQUES
Soufflé (pour 2 enfants) Farine Beurre Lait Œufs Banane Sucre Sel	 20 g 20 + 5 g 2 dℓ 2 1 à volonté à volonté	- Réaliser la béchamel : - Faire fondre le beurre, y ajouter la farine ; bien mélanger et verser en une seule fois le lait froid ; remuer la préparation jusqu'à épaississement et obtention d'une sauce homogène ; laisser cuire 10 minutes à feu doux. - Eplucher la banane et la couper en rondelles à macérer dans un peu de sucre. - Incorporer hors du feu les jaunes d'œuf à la béchamel refroidie. - Monter les blancs d'œuf en neige. - Verser la préparation dans des ramequins individuels beurrés. - Cuire au four th 6 / 30 minutes.
Jus d'orange (pour 1 enfant) Orange Sucre - Eau	 1 à volonté	

SUJET N° 5

Vous travaillez dans une crèche.

Vous devez :

- préparer une salade composée,
- préparer deux crèmes renversées,
- nettoyer et ranger le poste de travail.

} pour 2 enfants de 3 ans

DENRÉES	QUANTITÉ	PHASES TECHNIQUES
(pour 2 enfants) Concombre Tomates Maïs Huile, citron, Sel, poivre	 ½ 2 petites 1 petite boîte à volonté "	 - Eplucher les légumes et les découper en morceaux. - Ajouter le maïs. - Assaisonner. - Présenter.
(pour 2 enfants) Lait Sucre en poudre Œufs Gousse de vanille	 ¼ ℓ 40 g 2 1	- Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille. - Casser les œufs et les battre en omelette avec le sucre. - Verser petit à petit le lait sur les œufs. - Mettre dans des ramequins. - Cuire au bain-marie th 6 environ 30 minutes.

SUJET N° 6

Vous travaillez en halte garderie.

Vous devez :

- préparer un potage « julienne »
- préparer un flan instantané.
- nettoyer et ranger le poste de travail.

} pour 3 enfants de 3 ans.

DENRÉES	QUANTITÉ	PHASES TECHNIQUES
Potage (pour 3 enfants) Poireau Carotte Pomme de terre Crème fraîche Eau Sel	 1 petit 1 1 à volonté à volonté à volonté	Laver les légumes. Couper les légumes en « julienne » (petites lamelles) Cuire les légumes à l'autocuiseur (5 min maxi.) Ajouter la crème fraîche Présenter
Flan (pour 3 enfants) Lait Flan instantané	 ½ ℓ 1 sachet	 Suivre le mode d'emploi.

SUJET N° 7

Vous travaillez au domicile des parents de Zoé (2 ans) et Joël (3 ans).

Vous devez :

- préparer une tarte aux poireaux (Ø 18 cm),
- préparer du jus de pamplemousse pour les 2 enfants,
- nettoyer et ranger le poste de travail.

DENRÉES	QUANTITÉ	PHASES TECHNIQUES
Tarte Ø 18 cm Pâte brisée prête à l'emploi Garniture : Blancs de poireaux Margarine Farine Lait Sel Muscade	 1 rouleau 250 g 20 g 20 g 2 dℓ à volonté à volonté	 - Faire cuire les poireaux « à l'étuvé » avec 20 g de margarine, 30 minutes environ. - Garnir le moule à tarte avec la pâte. - Saupoudrer les poireaux avec la farine. Bien mélanger. - Ajouter le lait en une seule fois. - Faire épaissir le mélange à feu doux. - Verser la préparation sur le fond de tarte. - Faire cuire au four 45 minutes, th. 7
(pour 2 enfants) Pamplemousses Sucre	 2 à volonté	

SUJET N° 8

Vous travaillez dans une crèche.

Vous devez :

- préparer des abricots à la Bourdaloue pour 4 enfants,
- préparer un potage instantané à la tomate pour 4 enfants,
- nettoyer et ranger le poste de travail.

DENRÉES	QUANTITÉ	PHASES TECHNIQUES
Crème (pour 4 enfants) Œuf Sucre Farine Lait Poudre d'amande Abricots	 1 100 g 50 g ½ ℓ 25 g ½ boîte (de 2/4)	Crème pâtissière - Mélanger l'œuf entier avec le sucre. - Ajouter peu à peu la farine, puis le lait tout en remuant. - Cuire à feu doux 10 minutes après épaississement. - Ajouter la poudre d'amande pour transformer votre crème pâtissière en crème Bourdaloue. - Laisser refroidir en remuant de temps en temps pour éviter la formation d'une peau en surface. - Présenter dans des coupelles individuelles avec des oreillons d'abricot.
Potage (pour 4 enfants) Potage instantané à la tomate	 1 sachet	 Suivre le mode d'emploi.

SUJET N° 9

Vous travaillez dans une crèche et on vous demande de préparer le déjeuner pour 2 enfants de 3 ans.

Vous devez :

- préparer une tarte au fromage (Ø 18 cm),
- préparer une salade de fruits pour les 2 enfants,
- nettoyer et ranger le poste de travail.

DENRÉES	QUANTITÉ	PHASES TECHNIQUES
Tarte Ø 18 cm Pâte brisée prête à l'emploi Garniture : Œufs Crème fraîche Lait Gruyère râpé Sel Poivre Muscade	 1 rouleau 3 20 c ℓ 20 c ℓ 75 g } à disposition	 - Battre les œufs en omelette. - Assaisonner et ajouter le fromage. - Garnir le moule à tarte avec la pâte. - Verser la préparation dans le moule. - Cuire au four 30 minutes, thermostat 7.
(pour 2 enfants) Orange Pomme Kiwi Sucre	 1 1 1 à volonté	 - Préparer la salade de fruits. - Présenter dans des coupes individuelles.

SUJET N° 10

Vous travaillez dans une crèche collective et on vous demande de réaliser une collation pour 2 enfants de 3 ans.

Vous devez :

- préparer une compote de pommes pour 2 enfants,
- préparer des petits sablés pour 2 enfants,
- nettoyer et ranger le poste de travail.

DENRÉES	QUANTITÉ	PHASES TECHNIQUES
(pour 2 enfants) Pommes Sucre	 2 à disposition	- Préparer les pommes et les couper en morceaux. - Faire cuire doucement avec très peu d'eau. - Mixer la préparation et la présenter.
(pour 2 enfants) Farine Beurre Sucre Œuf Sucre glace	 120 g 60 g 60 g 1 à disposition	- Mettre la farine dans une terrine. - Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger à la farine jusqu'à obtention d'un « sablé » ; - Ajouter le sucre. Mélanger. - Ajouter l'œuf et mélanger pour obtenir une boule. - Laisser reposer au frais 20 minutes. - Etaler la pâte et la découper. - Disposer sur une plaque huilée. - Cuire 15 à 20 minutes th. 5-6. - Décorer avec le sucre glace.

SUJET N° 11

Vous travaillez en crèche.

Vous devez :

- préparer du blé à la tomate pour 2 enfants.
- préparer une salade de fruits pour 2 enfants,
- nettoyer et ranger le poste de travail.

DENRÉES	QUANTITÉ	PHASES TECHNIQUES
Blé à la tomate (pour 2 enfants) Blé à cuire Oignon Margarine Tomate Crème fraîche	 60 g 1 10 g 1 1 c. à soupe	- Faire cuire le blé. - Faire revenir l'oignon coupé en lamelles dans la margarine. - Ajouter la tomate coupée en morceaux. - Laisser cuire 15 minutes environ. - Mixer la préparation et ajouter la crème fraîche. - Mélanger la sauce obtenue avec le blé égoutté. - Présenter.
Salade de fruits (pour 2 enfants) Orange Banane Sucre	 1 1 à volonté	- Préparer la salade de fruits. - Présenter dans des coupelles individuelles.

SUJET N° 12

Vous gardez au domicile de leurs parents Aurélie (3 ans) et Emilie (2 ans).

Vous devez :

- préparer 4 tartelettes aux abricots,
- préparer une salade de tomates pour deux enfants,
- nettoyer et ranger le poste de travail.

DENRÉES	QUANTITÉ	PHASES TECHNIQUES
(pour 4 tartelettes) Pâte brisée prête à l'emploi. Lait Œuf Farine Sucre Abricots au sirop	 250 g 0,25 ℓ 1 25 g 50 g 1/3 boîte 4/4	- Etaler la pâte. - Foncer les moules. - Cuire à blanc (th. 6 – 7) 20 minutes. - Réaliser la crème pâtissière : • Mettre le lait à chauffer. • Travailler le jaune d'œuf avec le sucre. • Ajouter la farine, puis le lait. • Remettre sur le feu, faire cuire 5 minutes à partir de l'ébullition. - Laisser refroidir. - Confectionner les tartelettes.
(pour deux enfants) Tomates Huile Vinaigre Citron Sel Poivre Persil	 2 à disposition	 - Préparer la vinaigrette. - Découper les tomates. - Assaisonner. - Présenter.

CAP PETITE ENFANCE
EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER

Partie : Réalisation et présentation de préparations culinaires destinées à un repas ou à une collation (1 h 30)

GRILLE D'EVALUATION - BAREME

CAPACITES indicateurs d'évaluation	EVALUATION	EVALUATION DU CANDIDAT N° Sujet n° : Dates : OBSERVATIONS
ORGANISER - Préparer correctement produits et matériels choisis (1 pt) et justifier une solution adaptée (1pt) - Ordonnancer son travail (1 pt) - Répertorier les moyens disponibles (1 pt)	/4	
REALISER *1. Maîtriser des techniques* - Respect de l'économie (2 pts) - Respect du temps imparti (2 pts) - Maîtrise des gestes (3 pts) - Maîtrise de l'utilisation des produits et des matériels (2 pts) - Respect des locaux et équipements ou de l'intégrité des denrées (2 pts) - Remise en état du poste et du matériel (2 pts) - Comportement adapté (3 pts)	/16	
2. Respecter des règles d'hygiène - Personnelles : tenue professionnelle adaptée (4 pts) - Lavage hygiénique des mains (4 pts)	/8	
3. Respecter des règles de sécurité et d'ergonomie	/4	
4. Qualité du résultat - Efficacité (4 pts) - Auto-contrôle (2 pts) - Proposition de solution(s) corrective(s) adaptée(s) (2 pts)	/8	
TOTAL	/40	

Nom, qualité, signature des membres du jury	**PROPOSITION DU JURY** **NOTE/20**	**/20**